

Об утверждении Ветеринарно-санитарных правил для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов

Постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 21.12.2009 N 82

В соответствии со статьей 2 Закона Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года "О ветеринарном деле" Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов.
2. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на главное управление ветеринарии с государственной ветеринарной и продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь.
3. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Первый заместитель Министра Н.Н.Котковец

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь
21.12.2009 N 82

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ПРИЕМКУ МОЛОКА, ПРОИЗВОДСТВО, ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЮ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

РАЗДЕЛ 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов (далее - Правила), разработаны в соответствии с законами Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года "О ветеринарном деле" (Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь, 1995 г., N 4, ст. 11), от 29 июня 2003 года "О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., N 79, 2/966), от 9 января 2002 года "О защите прав потребителей" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., N 10, 2/839), постановлениями Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2003 г. N 1628 "О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., N 142, 5/13524), от 31 октября 2001 г. N 1590 "Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь" (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., N 106, 5/9344), а также постановлениями Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г. N 178/2002, от 29 апреля 2004 г. N 852/2004, от 29 апреля 2004 г. N 853/2004.

2. Настоящие Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, а также порядок приемки, хранения, переработки молока, производства, хранения, транспортировки и реализации молока и молочных продуктов и являются обязательными для исполнения организациями независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности.

Существующие организации, осуществляющие приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов, должны быть приведены в соответствие с настоящими Правилами в течение 2 лет с момента утверждения настоящих Правил. Вновь строящиеся организации должны соответствовать настоящим Правилам с момента их проектирования.

3. Проектирование, строительство, техническое перевооружение, реконструкция и расширение организаций должны осуществляться по типовым проектам, отвечающим требованиям действующих технических нормативных правовых актов (далее - ТНПА). При размещении организаций необходимо обеспечивать эпизоотическую и эпидемиологическую безопасность и не допускать загрязнение окружающей среды.

4. Планировка и благоустройство территории выполняются по согласованию с органами, осуществляющими государственный ветеринарный и государственный санитарный надзор.

5. Строительство новых организаций, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должны осуществляться по проектам, согласованным с органами государственного ветеринарного и государственного санитарного надзора.

6. Организации могут предусматривать производство продуктов из молока, иметь профиль специализированных или комбинированных организаций, иметь полный и неполный цикл переработки молока.

7. Ввод их в эксплуатацию осуществляется при участии представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный и государственный санитарный надзор.

8. Все организации должны быть зарегистрированы региональной государственной ветеринарной службой.

9. Ассортимент и объем вырабатываемых организацией молока и молочных продуктов должны соответствовать производственным мощностям и согласовываться с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и государственный санитарный надзор. Также ассортимент вырабатываемой в организации продукции подлежит повторному согласованию в случаях:

изменения ассортиментного перечня производимой продукции;

изменения санитарно-технического состояния объекта, в том числе в сторону ухудшения;

реконструкции и перепрофилирования производства;

осложнения эпизоотической и эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте, на территории расположения организации или в сырьевой зоне организации.

10. Постановка новых видов молока и молочной продукции на производство должна осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и государственный санитарный надзор.

11. Требованиям настоящих Правил должны отвечать государственные стандарты и отраслевые нормативные документы.

12. Настоящие Правила являются основой для разработки программ по гигиене производства, основанных на принципах контроля рисков безопасности продуктов питания (анализ рисков и критические контрольные точки) в организациях, осуществляющих приемку молока, производство, хранение и реализацию молочных продуктов. Контроль рисков безопасности продуктов питания должен осуществляться по всей технологической цепи.

13. В настоящих Правилах применяются следующие основные термины и их определения:

анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;

безопасность продукции животного происхождения - совокупность свойств продукции животного происхождения, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях ее использования;

болезнь - нарушение жизнедеятельности организма под влиянием инфекционного или иного чрезвычайного раздражителя с повреждением вначале физиологических функций; при продолжающихся повреждениях переходящее в клиническое и / или гистопатологическое проявление (в органах и тканях животного);

ветеринарно-санитарные требования - обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Республики Беларусь в области ветеринарной деятельности и безопасности продукции животного происхождения;

дезинфекция - мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве молока и молочных продуктов;

идентификация опасности - идентификация вредных факторов (патогенных микроорганизмов, остатков вредных веществ и другое), которые могут содержаться в продукции;

информирование о риске - процесс взаимного обмена информацией по риску между лицами, которым получена оценка риска, и теми, на которых возложена ответственность за управление им, а также всеми другими заинтересованными сторонами;

контаминация - загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество;

критическая контрольная точка - место проведения контроля за выявленным опасным фактором и (или) управления риском;

молоко - продукт физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доениях, без каких-либо добавлений к этому продукту или извлечений каких-либо веществ из него;

организация, неблагополучная по инфекционным заболеваниям животных, - организация, в которой в соответствии с условиями признания неблагополучного статуса доказано присутствие инфекционных заболеваний;

оценка риска - определение вероятности, а также биологических и экономических последствий контаминации продукции;

партия молока - любое количество молока одного вида животного, отправляемого из одной организации или личного подсобного хозяйства граждан, оформленное одним документом;

партия молочных продуктов - совокупность единиц продукции одного наименования, типонаминала или типоразмера и исполнения, произведенной в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях, одновременно представленной для контроля и оформленной одним документом, удостоверяющим качество и безопасность;

молочная продукция - молоко, подвергшееся обработке, окончательно изменившей его органолептические и физико-химические показатели;

риск - сочетание реализации опасного фактора и степень тяжести его последствий;

санитарная одежда - одежда, предназначенная для предохранения пищевых продуктов от возможного загрязнения их одеждой работников (халат, колпак, косынка, комбинезон, комплект из брюк и рубашки и т.д.);

специальная одежда - средство предохранения работников от возможного нежелательного воздействия на них условий производства (фартуки, сапоги, ботинки, перчатки, нарукавники и т.д.);

управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

14. На производстве должны вестись журналы для отметок временных этапов технологических регламентов и нормируемых технологическими инструкциями качественных показателей продукции на всех этапах технологического процесса.

РАЗДЕЛ 2

ТЕРРИТОРИЯ

15. Выбор и отвод участка под строительство организаций должен проводиться при обязательном участии органов государственного ветеринарного и санитарного надзора. При отводе участка следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, рельеф местности, уровень стояния грунтовых вод, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны.

Участок должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным организациям с выбросами вредных веществ, санитарно-техническим устройствам и с подветренной стороны - к жилым домам, лечебно-профилактическим учреждениям, культурно-бытовым зданиям, детским дошкольным и учебно-воспитательным учреждениям.

16. Санитарно-защитная зона устанавливается по принятой классификации согласно ТНПА.

17. Территория организации должна быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и безнадзорных животных, иметь уклон от 0,003° до 0,05° в зависимости от грунта для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

18. Территория организации должна иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую и зону строгого режима.

В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора и т.п.

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

19. Территория организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с непылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

20. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организаций должно обеспечивать транспортировку без пересечения путей перевозки сырья, готовой продукции, бытовых и производственных отходов.

Для этих целей предусматриваются не менее двух ворот для въезда (выезда) автомолцистерн, автомашин с продукцией, а также ворота для вывоза отходов.

21. Территория организации по периметру должна быть благоустроена. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха.

Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

22. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м до бытовых помещений. Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация). Санитарные разрывы до мест погрузки пищевой продукции от санитарного блока организации должны быть не менее 100 м.

23. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

24. Территория организации должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений. В теплое время года перед уборкой не реже одного раза в день проводят поливку территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

25. На всех въездах в организацию (кроме вывоза бытового мусора) по требованию государственного ветеринарного и санитарного надзора предусматривают возможность устройства оборудования для обеззараживания транспортных средств согласно действующим ТНПА.

26. Для сбора бытовых отходов устанавливают контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для контейнеров для сбора бытовых отходов должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Площадки для сбора бытовых отходов должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 25 м.

Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров для сбора бытовых отходов, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть выделено отдельное помещение с подводом

холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе бытовых отходов в организации должны доставляться чистые продезинфицированные контейнеры для сбора бытовых отходов.

РАЗДЕЛ 3

ПРИЕМКА МОЛОКА

27. Приемка молока в зависимости от профиля организаций, их мощности и расположения должна проводиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, полностью закрывающим люки автомолцистерн и не допускающим попадания загрязнителей в молоко. Помещения для приемки молока или платформы должны быть оборудованы канализационными трапами, смывными кранами.

28. Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Для откачивания молока из цистерн следует использовать шланги с накидной гайкой, подключаемые к выходным патрубкам цистерн.

29. Доставка молока и сливок из организаций по производству сырого молока должна осуществляться в опломбированных молочных цистернах.

30. Приемка молока организациями осуществляется на основании ветеринарных документов, выданных в установленном порядке специалистами ветеринарной службы. Фильтры по определению степени чистоты молока должны сохраняться в течение 5 дней.

31. Поступающие для переработки молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА и поставляться транспортом, имеющим санитарный паспорт. Температура молока при приемке не должна превышать 10 °С.

32. Молоко, полученное из организаций, неблагополучных по инфекционным заболеваниям животных, и разрешенное для использования в пищу органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и государственный санитарный надзор, должно приниматься и использоваться согласно действующим ТНПА.

33. В сопровождающем документе на молоко или сливки из неблагополучных организаций должна быть отметка "пастеризованное" и указана температура пастеризации.

34. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных организаций подлежит проверке производственной лабораторией организации на эффективность пастеризации и принимается только после получения подтверждения о ее эффективности.

35. Молоко для производства детских молочных продуктов поставляется только со специально выделенных ферм в соответствии с требованиями законодательства, установленными на заготавливаемое молоко сортов "экстра" и высшего.

36. При хранении сырого молока на заводе, осуществляющем первичную обработку молока (фльтрация, охлаждение), должны соблюдаться следующие правила:

принятое охлажденное молоко не должно смешиваться с хранившимся (охлажденным) молоком;

молоко с кислотностью не более 18 °Т, охлажденное до 4 °С, может храниться не более 6 ч, а охлажденное до 6 °С - не более 4 ч.

37. В случае продолжительности транспортировки до 10 ч отгрузка молока осуществляется с температурой не выше 6 °С; при продолжительности транспортировки молока до 16 ч до отгрузки молоко подлежит охлаждению до температуры не выше 4 °С.

38. Пастеризацию сырого молока перед хранением в организациях проводят в случаях:

поступления молока с кислотностью 19 - 20 °Т;

необходимости хранения молока более 6 ч;

продолжительности транспортировки, превышающей сроки, указанные в пункте 37 настоящих Правил.

39. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн необходимо обработать дезинфицирующим раствором и ополоснуть питьевой водой. После окончания приемки молока шланги промывают, дезинфицируют, закрывают заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешивают на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн хранят в специально промаркированных емкостях.

40. Принятое молоко и сливки следует фильтровать и немедленно охлаждать до температуры 4 +/- 2 °С или сразу направлять на пастеризацию. Допустимое время хранения охлажденного молока до +4 °С - 12 ч, +6 °С - 6 ч.

41. Для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть предусмотрены отдельные резервуары, а для подачи молока на переработку - отдельные молокопроводы.

42. Резервуары для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

РАЗДЕЛ 4

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРОМУ МОЛОКУ

43. Условия получения от сельскохозяйственных животных молока, перевозки, реализации и утилизации сырого молока должны соответствовать требованиям действующих ТНПА.

44. Сырое молоко должно быть получено от здоровых сельскохозяйственных животных на территории, благополучной в отношении инфекционных и других общих для человека и животных заразных болезней.

45. Не допускается приемка и использование в пищу сырого молока, полученного в течение первых семи дней после дня отела животных и в течение 7 дней до окончания лактации и / или от больных животных и находящихся на карантине животных.

46. Производитель сырого молока обеспечивает его безопасность. Показатели качества и безопасности сырого молока должны соответствовать требованиям действующих ТНПА.

47. Сырое молоко, предназначенное для производства продуктов детского питания, должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

Хранение и перевозка сырого молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляются в отдельных емкостях с соблюдением требований действующих ТНПА.

48. Сырое молоко коровье, предназначенное для производства сыра, молока стерилизованного, в том числе молока концентрированного или молока сгущенного, должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

49. Требования к сырому молоку при производстве молока и молочных продуктов для экспорта должны соответствовать требованиям ТНПА стран-импортеров.

Сырое молоко допускается к приемке и переработке только после получения результатов исследования производственной лаборатории, подтверждающих соответствие сырого молока требованиям действующих ТНПА.

Использование сырого молока, показатели идентификации которого не соответствуют виду сельскохозяйственных животных, от которых получено молоко, и / или показатели безопасности которого не соответствуют требованиям ТНПА, не допускается.

РАЗДЕЛ 5

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

50. Организация должна иметь производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях в соответствии с действующими ТНПА. Производственные помещения молокоперерабатывающих предприятий должны соответствовать требованиям действующих ТНПА.

51. Проектно-конструктивные решения могут предусматривать много- или одноэтажные производственные здания. Для организаций молочной промышленности, блокированных с производствами других отраслей промышленности, предпочтительнее строительство одноэтажных производственных корпусов.

52. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов; технологические коммуникации (молокопроводы) - наиболее короткие и прямые потоки сырья и готовой продукции, которые не должны пересекаться.

Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

Допускается блокировать здания и сооружения, однородные по санитарно-гигиеническим условиям, технологическим требованиям и температурно-влажностным режимам.

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, отделяются тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковриков.

53. Цеха (участки) по производству детских молочных продуктов в организациях необходимо размещать в изолированных от основного производства помещениях.

54. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений должны быть выполнены из влагонепроницаемых материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для использования в организациях, осуществляющих деятельность по переработке молока и производству молочных продуктов, иметь отделку светлых тонов, устойчивую к регулярной мойке и дезинфекции.

Высота стен в производственных и вспомогательных помещениях для выполнения технологических процессов с соблюдением требований по гигиене производства молока и молочных продуктов должна соответствовать действующим ТНПА.

В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, покрытия стен и колонн должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

55. В местах движения напольного транспорта углы железобетонных колонн защищаются от повреждения отбойниками высотой 1 м.

56. Стыки между стенами и полом производственных помещений должны быть закруглены, радиус закругления - не менее 6 см. Стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсиями и другими красками, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

57. Текущий ремонт стен и потолков всех помещений проводится по мере износа, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Одновременно с ремонтом дезинфицируются поверхности ограждающих конструкций.

58. При появлении плесени потолки и стены производственных помещений следует немедленно очищать и обрабатывать фунгицидными препаратами, разрешенными к использованию в Республике Беларусь.

59. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото- и щелочестойчивых, водонепроницаемых и влагостойких материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается. Для отвода вод при мойке и дезинфекции оборудования, стен и полов производственных и вспомогательных помещений предусматривается устройство трапов диаметром не менее 10 см из расчета не более 100 кв.м площади пола на один трап. Полы должны иметь достаточный уклон к трапу, который располагается в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы должны быть с решетками. Приемники и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки.

60. На рабочих местах, где по условиям технологического процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или другие теплоизолирующие устройства, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке (использование дерева не допускается).

61. Вентиляционные и световые проемы, а также конструкция теплоизоляции трубопроводов производственных и вспомогательных помещений в организациях должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

62. Внутрицеховые трубопроводы, кроме молокопроводов, в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета в соответствии с действующими ТНПА и содержаться в чистоте.

63. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

64. В рабочее время основного технологического процесса запрещается покраска коридоров, рекреаций, подсобных помещений.

Запрещается проведение ремонтных и строительных работ в производственных помещениях организации, ремонт и покраска оборудования без остановки производства пищевой продукции.

65. Все места с дефектами материалов покрытия (щели, выбоины, трещины и др.) подлежат срочному ремонту.

66. В цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают обезжиривающими веществами, разрешенными органами здравоохранения. Смыв полов, загрязненных жиром, должен проводиться теплыми растворами с температурой 35 - 45 °С во всех помещениях, за исключением охлаждаемых; смыв полов в прочих помещениях следует проводить холодными растворами.

67. Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря, оборотной тары и транспортных средств применяют моечные машины или оборудуют моечное помещение с подводкой дезинфицирующего раствора, холодной и горячей воды.

68. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и внутрицехового транспорта проводят в соответствии с действующими ТНПА. Трапы (лотки) для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Санитарную обработку электроосветительной арматуры осуществляет специально обученный персонал по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

69. Все двери в производственных помещениях должны быть самозакрывающимися и выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции (металл, пластик и др.), устойчивых к коррозии. Не допускается использование деревянных дверей. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

70. В производственных помещениях оконные и фонарные переплеты выполняются из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Не допускается применение деревянных переплетов.

71. В производственных помещениях (кроме помещений с кондиционированием воздуха и помещений с наличием открытых производственных процессов) независимо от наличия вентиляционных устройств должны предусматриваться открывающиеся устройства в окнах, обеспечивающие проветриваемость помещений и направленное движение поступающего воздуха: вверх - в холодный период года, вниз - в теплый период года. Площадь их должна составлять не менее 20% общей площади световых проемов.

72. Конструкция открывающихся частей оконных проемов должна предусматривать возможность закрепления защитных сеток (створки переплетов должны открываться внутрь).

73. Конструкции окон в производственных и вспомогательных помещениях должны обеспечивать легкий доступ для санитарной обработки как внешних, так и внутренних рам и стекол.

74. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные - по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, а также по мере необходимости.

75. Подоконники в производственных помещениях должны быть гладкими, выполненными из бетона и облицованными плиткой или других материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и иметь уклоны.

76. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают педальные бачки с крышками, а также емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Бачки и емкости для сбора отходов ежедневно должны очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции средствами, зарегистрированными в Республике Беларусь.

77. Во все производственные помещения организации должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, моющих и дезинфицирующих растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешалки.

78. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 100 кв.м, но не менее одного на помещение; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, обслуживаемым бесконтактным способом; дозаторы для жидкого мыла, антисептика для обработки рук; полотенца разового пользования; педальные бачки для отработанных бумажных полотенец.

79. Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах на расстоянии не более 15 м от рабочего места из расчета 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики с бесконтактным управлением или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

80. Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологических процессах.

81. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств предусматривают кладовые, шкафы. В зависимости от места использования уборочный инвентарь отличается по цветовой гамме в соответствии с разработанным и утвержденным руководством организации регламентом.

Для хранения уборочного инвентаря допускается использовать встроенные шкафы или закрытые ниши. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должен быть промаркирован и закреплен за соответствующими производственными и вспомогательными помещениями.

Для хранения уборочного инвентаря санитарных узлов следует предусмотреть отдельные кладовые, шкафы.

При необходимости при уборке помещений могут быть использованы средства механизации (промышленные пылесосы, установки для мойки и дезинфекции и др.).

82. Для хранения средств, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

83. На рабочих местах должны быть инструкции санитарной обработки оборудования и инвентаря, утвержденные руководителем организации, результаты оценки санитарного состояния рабочих мест и другие материалы, предназначенные для производственного персонала.

84. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают, дезинфицируют и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют по мере необходимости.

85. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны подвергают санитарной обработке по мере загрязнения; после окончания смены их тщательно очищают, промывают и дезинфицируют.

86. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила каждую смену должны протираться влажной тканью, смоченной растворами дезинфицирующих средств.

87. Помещения, предназначенные для хранения готовых продуктов и полуфабрикатов, должны подвергаться текущему ремонту и дезинфекции не реже 1 раза в полгода и во время профилактического перерыва после освобождения от продукции.

88. Освещенность, температура и относительная влажность воздуха в производственных и вспомогательных помещениях должны соответствовать технологическим регламентам.

89. Во всех помещениях, требующих обеззараживания воздуха, устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета 2,5 Вт/кв.м. Стекла бактерицидных ламп должны очищаться ежедневно перед включением. Стеклопленочные поверхности бактерицидных ламп протирают по мере загрязнения, не реже 1 раза в неделю. Запрещается использовать бактерицидные лампы, исчерпавшие свой ресурс.

ГЛАВА 2

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ

90. Организация должна иметь производственную лабораторию (далее - лаборатория), которая должна быть аккредитована (аттестована) в установленном порядке.

91. Лаборатория организации проводит производственный лабораторный контроль, который заключается в проведении исследований для подтверждения качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, воды, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства, ветеринарно-санитарных требований и должен осуществляться с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

92. Порядок и периодичность производственного лабораторного контроля показателей безопасности сырья и готовой продукции определяются производителем по согласованию с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и гарантируют безопасность продукции.

93. Производственный лабораторный контроль по показателям качества и безопасности, не включенным в область аккредитации лаборатории, может осуществляться любой аккредитованной лабораторией на договорной основе.

94. Лаборатория организации находится в специально оборудованном помещении с изолированным входом.

95. Помещения лаборатории должны быть светлыми, окна должны выходить на север или северо-запад. Если окна производственной лаборатории обращены на юг, юго-восток и юго-запад, используют жалюзи или другие приспособления для защиты от солнечных лучей, выполненные из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции (пластик, металл и др.).

96. Стены, потолки, полы, оконные переплеты, двери должны быть светлых тонов и иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

97. Требования к производственной лаборатории организации устанавливаются в соответствии с действующими ТНПА.

ГЛАВА 3

БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

98. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен отапливаемый переход в производственный корпус.

99. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций оборудуют по типу санпропускника с наличием дезинфекционных ковриков при входе. Для работников цеха по производству продукции для технических целей оборудуются отдельные (при этом цехе) бытовые помещения по типу санпропускника.

Для персонала специализированных цехов по производству детских молочных продуктов предусматриваются отдельные бытовые помещения по типу санпропускника.

Для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной оборудуют отдельные бытовые помещения.

В состав бытовых помещений для работников производственных цехов организаций включаются: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и использованной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, ножные ванны, сушилка для одежды и обуви, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Бытовые помещения по типу санпропускника должны иметь сквозной проход из "грязной" зоны в "чистую", исключающий возможность прохода рабочих, минуя душ, комнату личной гигиены и т.д.

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

Стирка санитарной и спецодежды, а также санитарная обработка обуви из разных цехов проводится отдельно.

100. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагаются в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

101. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства проводят открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

102. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными; иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, со сквозными проходами между рядами кабин.

103. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с действующими ТНПА по числу работающих в наибольшую смену.

104. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники групповые - по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

105. Бельевые по выдаче чистой и приему использованной санитарной одежды входят в состав бытового блока и размещаются в отдельных помещениях.

106. Запрещается располагать уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

107. При количестве работающих в смену женщин более 100 следует смежно с женскими туалетами оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин в бытовых помещениях при женской уборной размещается специальная кабина с гигиеническим душем со входом из тамбура.

108. Туалеты должны быть утеплены, с канализацией, иметь тамбуры, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с бесконтактным управлением, устройствами для дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами. Перед входом в тамбур должна быть табличка "Сними санитарную одежду", а в тамбуре - вешалка для санитарной одежды.

Посещение туалета в санитарной одежде запрещено.

Туалеты должны быть оборудованы самозакрывающимися дверьми, дезковриками у входа в тамбур, унитазами - педальным спуском.

109. Стены, потолки, полы в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин выполняются из влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

110. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать и дезинфицировать.

111. Все панели следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими препаратами не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов все поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета, следует протирать маркированной тканью, смоченной раствором дезинфицирующих средств.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей растворами препаратов и тщательно промывают.

Дезковрик перед входом в туалет должен смачиваться по мере высыхания, но не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором.

112. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

Уборочный инвентарь для санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других помещений в специально отведенном месте.

Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений, выполнения любых работ, связанных с производством, категорически запрещается.

113. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается. Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться дезинфекции.

Мойка и дезинфекция проводятся препаратами, разрешенными для применения Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

114. Для приема пищи в организации оборудуют специальные пункты питания. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в пункт питания предусматривают вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами либо одноразовыми полотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

Запрещается приносить пищу домашнего изготовления.

Для производства с численностью работающих менее 60 человек в смену площадь комнаты отдыха должна быть не менее 30 кв.м, для производства с численностью 10 человек и менее в смену - не менее 9 кв.м.

При проектировании пунктов питания новых организаций следует предусматривать возможность перехода в пункт питания для рабочих цехов, производящих пищевую продукцию, через бытовые помещения по типу санпропускника, в котором они могут сменить санитарную одежду на сменную одежду для посещения столовой.

Работники организации допускаются в пункт питания при условии снятия специальной одежды, для чего при входе в столовую обязательно наличие помещения, оборудованного вешалками.

115. Пункты питания должны удовлетворять санитарным требованиям, установленным для организаций общественного питания.

116. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

117. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

РАЗДЕЛ 6

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

118. Технологические процессы должны обеспечить идентификацию и прослеживаемость сырья и готовой продукции на шаг вперед и шаг назад по технологическому процессу. Шагом считается одна технологическая операция.

119. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов и обеспечивался выпуск качественных молока и молочных продуктов в соответствии с действующими ТНПА.

120. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать требованиям действующих ТНПА и сопровождаться документами, предусмотренными законодательством Республики Беларусь для каждого вида продукции и материалов.

121. Для производства молочной продукции используются пищевые и технологические добавки, бактериальные препараты, разрешенные для применения Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

122. Сепарирование молока, нормализация и гомогенизация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. В случае сепарирования пастеризованного молока полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь подлежат дополнительной пастеризации.

123. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок необходимо проверить:

наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи;

исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока (с соответствующей отметкой на термограмме), пишущих узлов приборов;

систему авторегулирования температуры пастеризации молока. Пастеризационно-охладительные установки должны быть обеспечены системой автоматического регулирования температуры пастеризации и терморегистрирующими приборами пастеризации и охлаждения.

124. На термограмме контроля температуры пастеризации и охлаждения аппаратчик в течение каждого рабочего цикла должен указывать:

свои фамилию, имя, отчество;

тип и номер пастеризатора;

дату;

наименование продукта, для которого пастеризуется молоко;

время начала и окончания работы;

ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекция, пастеризация молока с объяснением причин отклонений от установленного режима). Ежедневный контроль термограмм осуществляется начальником цеха.

Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник производственной лаборатории. Документированный анализ термограмм проводится ежемесячно начальником производственной лаборатории, в анализе указываются все причины отклонения от технологических режимов. Анализ доводится до руководителя организации.

125. В исключительных случаях, при отсутствии контрольно-регистрирующих приборов, контроль температуры пастеризации и охлаждения осуществляется аппаратчиками (каждый час производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лабораторией (3 - 4 раза в смену). Все пастеризационно-охладительные установки должны быть оснащены поверенными контрольными термометрами.

126. Эффективность пастеризации должна контролироваться в соответствии с действующими ТНПА.

Определение эффективности пастеризации проводится из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или разлив молоко может быть направлено только после получения подтверждения об эффективности пастеризации.

127. Эффективность тепловой обработки на линии стерилизации молока должна контролироваться не реже двух раз в неделю путем определения промышленной стерильности.

128. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры (4 +/- 2) °С и направляют на фасовку. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до фасовки составляет не более 6 ч.

При хранении пастеризованного молока и сливок в резервуарах более 6 часов их направляют на повторную пастеризацию.

129. В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения емкостей.

130. При производстве кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на заквашивание.

Запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

131. Для производства сметаны используются только сливки, соответствующие требованиям действующих ТНПА. Заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается.

Разлив сметаны из одной емкости должен производиться в максимально короткий период времени и не превышать 4 ч.

Созревание сметаны должно проходить в холодильных камерах при температуре $(6 \pm 2) \text{ }^{\circ}\text{C}$, при расфасовке в крупную тару 12 - 48 ч, в мелкую тару 6 - 12 ч.

132. При производстве детских кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси охлаждаются до температуры 2 - 6 $^{\circ}\text{C}$, после чего их направляют на разлив или последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед разливом при температуре 2 - 5 $^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч, при температуре 6 - 8 $^{\circ}\text{C}$ - не более 3 ч.

133. В детские молочные продукты с целью адаптации их состава к составу женского молока, повышения биологической и пищевой ценности допускается внесение различных компонентов (витаминов, минеральных веществ, сахара, биологически активных добавок и др.). Вносимые компоненты должны быть разрешены для применения Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Не допускается использование компонентов с истекшими сроками годности.

134. При необходимости разлива кисломолочных продуктов на одном разливочно-укупорочном автомате должна соблюдаться следующая последовательность: продукты, выработанные с бифидобактериями, чистыми культурами молочнокислых бактерий, пропионовокислыми бактериями, ацидофильной палочкой, на кефирном грибке.

135. Все детские молочные продукты должны выпускаться только в расфасованном виде в объемах, соответствующих одноразовому приему.

136. Продукция из нарушенной в процессе производства упаковки должна быть профильтрована, после чего молоко или сливки направляют на повторную пастеризацию или стерилизацию, кисломолочные продукты - на переработку с последующей термической обработкой по технологической инструкции, утвержденной на предприятии. Не допускается приемка продукции с истекшим сроком годности из предприятий торговли.

Автоматы для разлива продуктов в пленку должны быть обеспечены бактерицидными лампами. Должен осуществляться обязательный учет работы бактерицидных ламп на автоматах фасовки.

137. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях, мука, сахар должны просеиваться, изюм перебираться и промываться, орехи очищаются и сушатся, какао, кофе, ванилин и другое должны проверяться на наличие механических примесей.

138. Сыры (твердые, мягкие) должны изготавливаться только из пастеризованного молока. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

139. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

140. Запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещений в период производства продукции; не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными экранами.

В каждом цехе должен вестись журнал учета ремонтных работ на технологическом оборудовании с указанием в нем даты, времени начала и окончания, причины выполненных работ, фамилии, имени, отчества специалиста, его проводившего.

В каждом цехе должен вестись учет бьющихся предметов и применяться процедура о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

141. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта осуществляется без пересечения пути движения сырья, полуфабрикатов, использованной тары.

Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

142. Маркировка продукции должна производиться в соответствии с действующими ТНПА.

143. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок хранения и сроки годности готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2 - 3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале камеры. Камеры должны быть оснащены психрометрами.

144. Хранение сырья, готовой продукции осуществляется по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

145. Отпуск готовой продукции производится специалистом организации.

В организациях, вырабатывающих детские молочные продукты, должно быть обеспечено проведение (с записью в журнале) ежедневной дегустации этих продуктов с сохранением образцов до окончания сроков годности.

146. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой.

Возврат продукции из торговой сети на перерабатывающие предприятия не допускается. Допускается возврат продукции со скрытыми дефектами по вине производителя, который должен поступать по технологической цепочке сырья.

147. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки из брусьев или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции.

148. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов и санитарно-гигиенических условий производства должен осуществляться производственной лабораторией организации в соответствии с действующими ТНПА.

ГЛАВА 2

ПРОИЗВОДСТВО ЗАКВАСОК

149. Приготовление лабораторной и производственной закваски должно производиться в соответствии с действующими ТНПА.

150. В микробиологической лаборатории выделяется бокс для приготовления лабораторной закваски и активизации бактериальных концентратов, бокс или отделение для работы с чистыми культурами, обеспеченные бактерицидными лампами и системой очистки подаваемого воздуха (масляные и другие фильтры тонкой очистки).

Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок, запрещается использовать для других целей.

151. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок размещается в производственном корпусе, отдельно от производственных помещений с максимальной приближенностью к цехам - потребителям заквасок. Помещение для изготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть тамбур для смены санитарной одежды. При входе в заквасочное отделение должен быть дезинфицирующий коврик и емкость с растворами дезинфицирующих средств. В тамбуре устанавливается раковина для обработки рук, оборудованная смесителем и емкостью с растворами антисептика. Раковины для мытья рук должны быть оснащены бесконтактными кранами.

152. В заквасочном отделении выделяются отдельные помещения для:

приготовления заквасок на чистых культурах;

приготовления кефирной и ацидофильной закваски;

мойки, дезинфекции;

хранения посуды и инвентаря.

На небольших предприятиях (до 25 т переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление закваски на чистых культурах, кефирной и ацидофильной в одном помещении. Резервуары для их приготовления и трубопроводы для подачи заквасок на чистых культурах и кефирной с ацидофильной должны быть отдельными.

153. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также канализационных стояков. Все вводы трубопроводов должны быть герметизированы.

154. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли на масляных и других фильтрах тонкой очистки системы механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

155. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре (из расчета мощности облучения 2,5 Вт на куб.м) устанавливаются бактерицидные лампы, и ведется учет их работы.

156. Доступ работников в заквасочное отделение, за исключением работников, изготавливающих закваску и производящих уборку помещения, запрещен.

157. Тара и инвентарь заквасочного отделения маркируются.

158. После использования тара и инвентарь подлежат мойке и дезинфекции. Для обработки тары оборудуется изолированная от остальных помещений заквасочной моечная, в которой устанавливается трехсекционная моечная ванна с подключением к системам канализации, а также горячего и холодного водоснабжения через смеситель.

Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. Перед употреблением чистая тара и инвентарь дезинфицируются повторно. Время и режим дезинфекции отмечаются в журнале.

159. Приготовление лабораторной и пересадочной закваски допускается только на стерилизованном молоке. Стерилизация молока для приготовления лабораторной и пересадочной закваски осуществляется в заквасочном отделении в изолированном помещении или в микробиологической лаборатории.

160. При приготовлении производственной закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) производится в одной емкости.

Допускается проведение пастеризации молока на трубчатом пастеризаторе (90 - 95 °С) с последующей выдержкой, охлаждением и сквашиванием в одной емкости. Технологическое оборудование для производства производственной закваски должно быть обеспечено терморегистрирующими приборами.

161. Каждая партия сухой закваски, бактериального концентрата, поступающего на предприятие, должна быть разрешена к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

162. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

163. Направлять производственную закваску в резервуары для заквашивания следует по максимально короткому пути, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае должно быть оборудовано место для внесения закваски (стол из нержавеющей стали), перед переливом закваски стол и края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профлампированы. Перелив производственной закваски в промежуточную емкость для переноса к месту ее внесения не допускается. Перенос производственной закваски, выработанной на пастеризованном или стерилизованном молоке, в небольших емкостях (бидонах, ушатах) производится к местам внесения в тех же емкостях. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат, тщательно вымыть руки и провести их антисептику.

164. Работники, приготавливающие и вносящие закваску, назначаются директором предприятия. Контроль за соблюдением правил внесения закваски осуществляет мастер цеха и микробиолог организации.

165. Приготовление лабораторной закваски и активизация бактериальных концентратов, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бактериального концентрата осуществляется в микробиологической лаборатории микробиологом организации.

ГЛАВА 3

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ, УПАКОВКА

166. Вспомогательные сырье и материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в специальном журнале.

167. Подготовка вспомогательного сырья к производству осуществляется в отдельном помещении - подготовительном отделении. Растаривание вспомогательного сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов осуществляется после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

168. Спуски, тележки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (творожная масса для выработки глазированных сырков и др.) должны быть отдельными для каждого вида сырья, промаркированными и доступными для санитарной обработки.

169. После вскрытия тары сырье пересыпается или переключивается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

170. Перевозка сырья, полуфабрикатов по территории производственной зоны осуществляется в маркированных закрытых емкостях.

171. Пустая тара немедленно удаляется из подготовительного отделения.

172. При использовании вспомогательного сырья необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями ТНПА.

173. Упаковка молока и молочных продуктов должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

174. Упаковочные материалы и тара не должны изменять органолептические характеристики продукции, ее изготавливают из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

175. Тара для упаковки молока и молочной продукции должна отвечать требованиям ТНПА и исключать возможность загрязнения продукции при складировании и транспортировке, пройти санитарную обработку. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

176. Хранение неиспользованных упаковочных материалов осуществляется вне участков производства в специальном оборудованном помещении, в местах, защищенных от пыли и загрязнений.

177. Маркировку на транспортную и потребительскую тару наносят согласно ТНПА.

ГЛАВА 4

ХРАНЕНИЕ, ОТПУСК И ТРАНСПОРТИРОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

178. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры площадью согласно действующим ТНПА и объемом в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

179. Технологические операции на холодильнике осуществляются в соответствии с ТНПА.

180. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют согласно ТНПА. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

181. Мойку и дезинфекцию холодильных камер проводят согласно ТНПА.

182. Все сырье и продукцию как в таре, так и без тары при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен и приборов охлаждения их располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

183. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в отдельном помещении.

184. В организациях отходы производства, не предназначенные в пищу людям, до отправки их для технической переработки или утилизации хранят в закрытых емкостях в отдельной холодильной камере на территории зоны хранения бытовых отходов.

185. Укладка незатаренной продукции непосредственно на платформы весов запрещается. Взвешивание проводят в тележках, таре или на специальных решетках.

186. Отгрузку молока и молочных продуктов проводят через экспедицию пищевой продукции.

187. Отгрузка продукции для технических целей должна проводиться из экспедиции или склада продукции, имеющих выход на платформу, предназначенную для выдачи технической продукции, обособленную от экспедиции пищевой продукции.

188. Автомобильные транспортные средства для перевозки молока и молочных продуктов должны быть технически исправны, чистые, иметь маркировку и санитарные паспорта.

Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдаются не более чем на 6 месяцев.

Машины без санитарного паспорта на территорию организации не допускаются.

189. Перед погрузкой продуктов ответственное лицо, назначенное для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает путем соответствующей отметки на путевом листе разрешение на его использование для перевозки молока и молочных продуктов. Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

190. Молоко и молочные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Запрещается перевозить молочные продукты вместе с другими сильно пахнущими продуктами и веществами.

191. Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства подвергают санитарной обработке в соответствии с требованиями ТНПА.

Лица, участвующие в перевозках молока и молочных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра, санитарную и специальную одежду. Выдача и смена санитарной одежды должна осуществляться не реже одного раза в неделю.

РАЗДЕЛ 7

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА, ТАРА И ИНВЕНТАРЬ

192. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, емкости, весы и другой инвентарь изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

193. Расстановка технологического оборудования должна проводиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, короткие и прямые коммуникации транспортных средств, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

194. При расстановке оборудования должен быть обеспечен свободный доступ работающих к нему для проведения контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также для мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

195. Технологическое оборудование и аппаратура устанавливаются таким образом, чтобы обеспечивался полный слив моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть доступны для чистки, мойки и дезинфекции. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов, а также стеклянных спиртовых термометров без защитной оправы.

196. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда и тара должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности. Не допускается использование дерева и других невлагоустойчивых с неровной поверхностью материалов.

197. Рабочие поверхности оборудования для производства пищевых продуктов должны быть гладкими и изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами. Допускается в камерах созревания сыров использование деревянных полок при условии, исключающем загрязнение сыров.

198. Трубопроводы для транспортировки пищевых продуктов должны быть выполнены из нержавеющей стали или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, и быть отдельными для пищевого и технического сырья.

199. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть изготовлены из нержавеющей стали, а их поверхность, не соприкасающаяся с продуктом, изготовлена из нержавеющей стали или окрашена краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими вредные вещества, не допускается.

200. Потребительская тара не должна влиять на качество и безопасность продукта, а также должна обеспечивать его сохранность в процессе транспортировки, хранения и реализации. Используемые для упаковки пищевых продуктов упаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА и иметь разрешение Министерства здравоохранения Республики Беларусь к применению для контакта с пищевыми продуктами.

201. Внутрицеховой транспорт и тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и промаркированы или разработан регламент использования тары для производственного процесса по цветовой гамме. Использование их не по назначению не допускается.

202. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Перед использованием она подвергается санитарной обработке.

203. Чистая тара для готовой продукции хранится на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

При длительном хранении (более одной смены) перед употреблением чистая тара и инвентарь вновь дезинфицируются.

204. Для продукции, непригодной в пищу людям, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара, изготовленная из нержавеющей стали или полимерных материалов. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведенном для нее помещении.

205. В производственных цехах и складских помещениях для подъема и перемещения грузов использование автотранспорта с двигателями внутреннего сгорания запрещается.

206. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

207. Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять согласно графику (схеме) контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов со стен, полов, потолков, окон, дверей, технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной и специальной одежды, рук рабочих.

В организации должен иметься расчет необходимого количества моющих и дезинфицирующих растворов для обработки каждой технологической линии.

208. При получении неудовлетворительных результатов исследований качества мойки и дезинфекции немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

209. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 ч, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется производственной лабораторией организации непосредственно перед началом работы.

210. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов проводят после каждого их опорожнения.

211. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение 2 часов и более пастеризованное молоко или нормализованные смеси направляются на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промываются и дезинфицируются.

212. Для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов выделяется отдельное помещение. Для циркуляционной мойки резервуаров и молокопроводов используются моечные установки. В организациях разрабатываются маршруты мойки оборудования и молокопроводов. Время и режим мойки фиксируются в журнале. Температура моющих растворов должна контролироваться терморегистрирующими приборами. Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специальном отведенном помещении или специальных шкафах, закрывающихся на замок.

213. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и тому подобного оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой острого пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для обработки уплотнительных резинок устанавливаются специально выделенные емкости.

214. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря предусматриваются трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы. Разрешается использование оборудования, проводящего автоматическую мойку и дезинфекцию.

215. После санитарной обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются. Хранятся на стеллажах, полках, изготовленных из материалов, допущенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для этих целей, высотой не менее 0,5 - 0,7 м от пола.

216. Мойка оборотной тары проводится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Обратная тара перед употреблением подвергается обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

217. Приготовление рабочих растворов для антисептики рук, дезинфекции уборочного инвентаря, оборудования, санузлов и так далее производится из централизованно приготовленного дезинфицирующего раствора работником, закрепленным приказом организации за выполнением данной процедуры, и ежедневно контролируется на содержание активного действующего агента работником лаборатории.

218. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки, предусмотренных действующей инструкцией, не допускается.

219. При отсутствии устройства для автоматического контроля концентрации моющих растворов она контролируется лабораторией не менее 2 - 3 раз в смену и по мере необходимости доводится до установленной нормы.

220. Мойку резервуаров вручную производит специально обученный персонал. Мойщики резервуаров не могут привлекаться к уборке санузлов.

Спецодежду, спецобувь мойщики используют только во время мойки резервуаров, продезинфицированные резиновые сапоги надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки резервуаров пастеризованного и сырого молока, творожных ванн, другого емкостного оборудования хранят в отдельных промаркированных шкафах.

221. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения. Мойка и дезинфекция их осуществляются в соответствии с действующими ТНПА.

При приемке сырого молока от отдельных организаций фильтрующие материалы должны промываться и дезинфицироваться после приемки молока от каждого датчика.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них производятся не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров производятся после каждого перерыва в приемке молока. Патрубки автомолцистерн обрабатываются ручным способом специально выделенным работником в соответствии с действующими ТНПА, его рабочее место обеспечивается емкостями с моющими и дезинфицирующими растворами, водой для ополаскивания, ершами и т.д.

222. Использованные для прессования творога мешочки после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают на выделенных для этих целей стиральных машинах с применением моющих средств, указанных в действующих ТНПА. Для санитарной обработки мешочков предусматривают отдельное помещение, обработка их в прачечной не допускается. При отсутствии машины с автоматической сушкой для сушки мешочков оборудуются сушильные камеры или бокс, в которых устанавливают бактерицидные лампы.

223. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают моющими средствами, после чего промывают горячей водой.

224. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока промывают и дезинфицируют в моечном отделении для автомолцистерн. После мойки цистерны пломбируются, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

В случае вскрытия пломб охраной предприятия осуществляется повторное опломбирование цистерн. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка "Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной предприятия".

Охрана предприятия не должна выпускать за территорию автомолцистерны, не прошедшие мойку и дезинфекцию, и вести соответствующий учет.

225. Микробиологический контроль вымытого оборудования производится производственной лабораторией организации каждую смену без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

Результаты микробиологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной мойке и дезинфекции оборудования, немедленно доводятся до сведения ответственного за санитарное состояние данного участка и руководителя организации для принятия мер.

226. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных молочных продуктов для детского питания мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки осуществляются в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов состоит из нескольких автономных циклов:

оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;

стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;

резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;

резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства детских кисломолочных продуктов;

резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства кефира;

оборудование для творога.

227. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мойка оборудования и трубопроводов состоит из следующих циклов:

оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;

стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;

резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;

оборудование для производства творога, оборудование для производства кисломолочных продуктов, кефира, разливные автоматы участков выработки детских кисломолочных продуктов и кефира (порядок мойки проводится в вышеприведенной последовательности).

РАЗДЕЛ 8

ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

228. Организация должна иметь схемы водопроводных (питьевая, техническая вода) с указанием мест контроля показателей качества и безопасности воды и канализационных сетей.

229. Организация должна быть обеспечена количеством воды питьевого качества, достаточным для проведения технологического процесса и выпуска качественной и безопасной продукции. Для оборудования, требующего применения воды определенного химического состава, необходимо иметь установки для приведения ее к установленным параметрам. Расчет потребности в воде следует проводить в соответствии с действующими ТНПА.

230. Водоснабжение должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии - устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

231. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения проводятся в соответствии с действующими ТНПА и подлежат обязательному согласованию с органами государственного санитарного надзора.

232. Устройство системы водоснабжения организаций должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

233. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с действующими ТНПА в сроки, согласованные с органами государственного санитарного надзора.

В зависимости от эпидемиологической и эпизоотической ситуации кратность испытаний воды может быть изменена независимо от источников водоснабжения.

234. В системе водоснабжения организаций следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения организаций водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях. Обмен воды в резервуарах проводится в сроки, не превышающие 48 часов. В каждом резервуаре хранится половинный объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды. Устройство резервуаров должно соответствовать ТНПА для хозяйственно-питьевых водопроводов.

235. Помещения резервуаров для запаса воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет согласно приложению 1.

236. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей проводится в соответствии с действующими ТНПА, а также по предписанию органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, и фиксируется в специальном журнале.

237. Водопроводный ввод размещается в изолированном закрывающемся помещении и содержится в надлежащем техническом и санитарном состоянии, имеет исправные манометры, кран для отбора проб воды, обратные клапаны, не допускающие противотока воды, трапы для стока.

238. Обеззараживание воды осуществляется с использованием методов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (озонирование, облучение бактерицидными лампами, электролиз и др.).

239. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.

Подпитка оборотной системы водоснабжения осуществляется из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: "питьевая", "техническая".

Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации дезинфицируются.

240. В целях профилактики предусматривается ежегодная проверка технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

После каждого ремонта водопровода его следует промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию.

Контрольные пробы воды отбираются согласно действующим ТНПА.

Учет и регистрация причин аварий и ремонта водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где отмечают место, дату, время аварии, характер повреждения, дату и время проведения ремонта и кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты бактериологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

241. В случае аварии водопроводных и канализационных сетей администрация организации сообщает в органы государственного санитарного надзора и коммунального хозяйства.

242. Устройство системы канализации организаций должно отвечать требованиям действующих ТНПА, а также требованиям настоящих Правил.

243. Для раздельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод в организации обязательно наличие систем канализации. Для сбора и удаления атмосферных осадков предусматривается ливневая канализация.

Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. При сбросе на городские очистные сооружения или при наличии собственных очистных сооружений условия сброса отработанных сточных вод определяются действующими ТНПА.

Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора.

244. Сети наружной канализации на территории организации целесообразнее располагать ниже водопроводных коммуникаций; допускается также заложение водопроводных и канализационных сетей на одной глубине. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

245. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

246. Сточные воды организаций перед выпуском в водоем подвергаются механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

247. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20 - 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук - через сифон без разрыва струи.

248. Слив в канализацию сточных вод от оборудования проводится закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

249. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками запрещается располагать над постоянными рабочими местами и открытым технологическим оборудованием. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается. К трапам предусматривается уклон пола в зависимости от количества сточных вод.

250. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные и складские помещения. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при условии изоляции стоков.

РАЗДЕЛ 9

ОСВЕЩЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

251. Естественное и искусственное освещение производственных, вспомогательных и бытовых помещений должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

252. В производственных, вспомогательных и административно-бытовых помещениях должно максимально использоваться естественное освещение.

В производственных помещениях наиболее приемлем световой коэффициент (СК) в пределах 1:6 - 1:8. В бытовых помещениях - не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

253. Окна, выходящие на юг, юго-восток и юго-запад, должны иметь солнцезащитные устройства (жалюзи, козырьки и т.п.).

В производственных помещениях и камерах с температурой +8 °С и ниже, а также помещениях с производственными процессами, требующими регулирования температуры и влажности, допускается отсутствие естественного освещения.

254. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и другими предметами внутри и вне здания.

Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены заменять новыми.

255. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и так далее должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал снаружи. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в 15 дней.

256. В случае перепланировки, изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствие с нормами освещения.

257. В производственных и вспомогательных помещениях зданий следует предусматривать устройства для безопасной и эффективной очистки стекол световых проемов, светоаэрационных фонарей и для ремонта стен и потолков помещений (подходы к световым проемам, устройства для подвески люлек, передвижные вышки и др.).

258. Искусственное освещение должно быть общим и комбинированным и должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

259. В качестве светильников в производственных и административно-бытовых помещениях необходимо использовать люминесцентные лампы, а в помещениях с вредными условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, складские помещения и т.п.) - лампы накаливания.

260. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

261. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможные попадания осколков стекла в продукт. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

262. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 кв.мм.

263. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности. Чистка светильников проводится не реже 2 раз в месяц.

264. Эксплуатация осветительных установок с перегоревшими или исчерпавшими свой ресурс лампами, ламп без защитной арматуры во всех помещениях не допускается. Данные лампы должны своевременно заменяться.

265. Вышедшие из строя или исчерпавшие свой ресурс лампы, содержащие ртуть, должны накапливаться в специально выделенном помещении и регулярно, не реже одного раза в год, передаваться в специализированные организации для утилизации. Выбрасывание ламп в мусор, хранение на открытом складе или складе, предназначенном для хранения других материалов, изделий, готовой продукции, запрещается.

266. Кроме основного освещения в организации должно быть аварийное искусственное освещение.

267. В организации при использовании средств отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях должен быть создан благоприятный микроклимат для:

работы обслуживающего персонала;

сохранения продуктов и материалов;

обеспечения технологического процесса;

сохранности оборудования.

268. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать на рабочих местах в производственных, вспомогательных, бытовых и административных помещениях параметры микроклимата в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

269. Отопление зданий, удаленных от тепловых сетей организаций или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и др.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов, проводится согласно действующим ТНПА.

270. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры, необходимой для хранения продуктов или материалов. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

271. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов применяются радиаторы и другие системы отопления, конструкция которых обеспечивает доступную очистку. Поверхность их должна быть выполнена из легко очищающихся материалов и регулярно очищаться от пыли.

272. Концентрация химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям действующих ТНПА.

273. Устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами не допускается.

274. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

275. Приточный воздух, подаваемый в производственные помещения, должен подвергаться фильтрации, а поступающий в производственные помещения с открытыми технологическими процессами - очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров микроклимата в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающих в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, окислов азота, озона и др.).

276. Кратность воздухообмена отдельных помещений производственных и подсобных зданий принимается в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

277. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

278. Оборудование, являющееся источником пыли, обеспечивается индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и др.).

279. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

280. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

281. Устройства вытяжной вентиляции следует размещать от воздухозаборных устройств на расстоянии не менее 10 метров по горизонтали или 6 м по вертикали при горизонтальном расстоянии менее 10 метров.

282. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях баланс притока и вытяжки.

С целью локализации вредных веществ в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (то есть с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, устанавливается положительный дисбаланс.

Системы принудительной и естественной вентиляции должны исключать возможность попадания воздуха из "грязных" зон организации в "чистые".

283. Конструкция оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха должна обеспечивать легкий доступ для ее мойки и дезинфекции, она должна иметь покрытие, стойкое к применению моющих и дезинфицирующих средств, подвергаться регулярным санитарным обработкам согласно действующим ТНПА и содержаться в постоянной чистоте.

284. Водоснабжение камер орошения, увлажнения, доувлажнителей и других устройств, используемых в организациях для обработки приточного и рециркуляционного воздуха, должно проводиться водой питьевого качества.

285. Применение рециркуляции воздуха для систем воздушного отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха не допускается для помещений:

в воздухе которых содержатся болезнетворные микроорганизмы;
в воздухе которых имеются дымовые газы;
с резко выраженными неприятными запахами;
с взрыво-, пожароопасными производствами.

286. Системы вытяжной вентиляции производства продукции для технических целей должны быть отдельными от вытяжных систем пищевых производств и оборудоваться средствами для очистки выбрасываемого воздуха от вредных веществ.

287. Вентиляционные установки после реконструкции и капитального ремонта, вводимые в эксплуатацию или вновь оборудованные, подвергаются приемочным инструментальным испытаниям с определением их санитарно-гигиенической эффективности.

288. На действующие или вновь оборудованные вентиляционные установки в организациях должны быть технические паспорта, в которых указываются результаты технических и гигиенических испытаний определения их технической исправности и санитарно-гигиенической эффективности. Испытания должны проводиться не реже 1 раза в три года, а также при обнаружении несоответствия состояния воздушной среды в производственных помещениях санитарным нормам после реконструкции или ремонта вентиляционных установок.

289. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год разбирать и очищать внутреннюю поверхность, а также проводить замену защитных фильтров.

290. В производственных помещениях не допускается устройство ниш в стенах и перегородках для установки отопительных, нагревательных приборов, а также укрытие их декоративными решетками.

291. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать шум и вибрацию, превышающие допустимые уровни.

РАЗДЕЛ 10

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

292. Каждый работник организации несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

293. Вновь поступающие на работу и работающие в организации проходят медицинское обследование в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

294. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

295. Вновь поступающие работники проходят гигиеническую подготовку и сдают экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления 1 раз в год проходят обучение и проверку знаний. Лица, не сдавшие экзамен по гигиенической подготовке, к работе не допускаются.

296. Не допускаются к работе в цехах по производству пищевых продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие заболеваниями, указанными в действующих ТНПА.

297. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний у них и членов их семей, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

298. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду и обувь так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

299. В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия по указанию санитарной службы или органов государственного ветеринарного надзора работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать препаратами, разрешенными для применения Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

300. Смена санитарной одежды и обуви производится ежедневно и по мере загрязнения. Ежедневно после окончания работы внутренняя и внешняя поверхность обуви подвергается мойке и дезинфекции с последующей сушкой в специальных помещениях.

301. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:
- вносить и хранить в пищевых цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);
 - застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.);
 - носить ювелирные украшения (кольца, браслеты, цепочки и т.д.) и часы;
 - жевать жевательную резинку.
302. В каждом пищевом цехе организуется учет бьющихся предметов.
303. Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды и обуви.
304. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны соблюдать правила личной гигиены, работать в производственных цехах в санитарной одежде и обуви, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию и ее загрязнения.
305. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду и обувь необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.
306. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.
- После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе.
- Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике.
307. Принимать пищу следует в пунктах питания, расположенных на территории организации или вблизи от нее, исключив возможность создания риска выпуска опасной для здоровья потребителей молочной продукции.
- Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

РАЗДЕЛ 11

ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

308. В производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличие грызунов, мух, тараканов и других насекомых.
309. В организациях выполняется комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов, согласно действующим ТНПА.
310. Дезинсекцию и дератизацию проводит обученный персонал организации по мере необходимости, но не реже одного раза в два месяца или на договорной основе с организациями, имеющими лицензию на проведение таких видов работ.
311. В организации должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.
312. Для борьбы с мухами в организации должны проводиться следующие профилактические мероприятия:
- тщательная и своевременная уборка помещений;
 - своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;
 - своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь дезинфицирующих средств;
 - открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период должны быть закрыты сеткой, не допускающей проникновения насекомых.

313. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо провести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

314. Дополнительно для защиты от проникновения грызунов в помещениях, предназначенных для переработки сырья и хранения готовых продуктов, металлической сеткой с ячейками 2,5 x 2,5 мм должны быть ограждены:

сопряжения перегородок (проницаемых для грызунов) с полом, причем сетка должна закладываться на 5 см ниже уровня чистого пола и под штукатурку стены на высоту не менее 0,3 м от уровня пола;

окна в подвальных этажах (люки в подвалы должны быть закрыты плотными крышками);

отверстия в вентиляционных каналах.

Отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов должны плотно заделываться.

Должна проводиться заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом; обивка порогов и дверей помещений (на высоту 40 - 50 см) листовым железом или металлической сеткой.

315. При реконструкции и ремонте производственных и вспомогательных цехов необходимо проводить строительно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

316. Проведение работ по уничтожению насекомых и грызунов химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

317. В организациях запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами.

318. При проведении дезинсекционных мероприятий производство продукции не допускается.

Для хранения препаратов, применяемых при дератизации, дезинфекции и дезинсекции, должны быть предусмотрены специальные складские помещения. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Химические средства борьбы с грызунами не применяются в помещениях, где производятся и хранятся пищевые продукты.

РАЗДЕЛ 12

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

319. Организации осуществляют производственный контроль, позволяющий проводить идентификацию опасностей с последующей оценкой риска, и информирование о нем заинтересованных по обеспечению выпуска продукции гарантированного качества, высокой пищевой ценности и безопасной для потребителя.

320. Производственный контроль заключается в проверке качества поступающего сырья, воды, вспомогательных материалов, бактериальных концентратов, бактериальных заквасок, готовой продукции, а также соблюдении технологических санитарно-гигиенических режимов производства и должен осуществляться на основании определения контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

321. При организации микробиологического контроля следует руководствоваться действующими ТНПА.

322. На каждом предприятии должна быть схема производственного контроля, согласованная в части показателей безопасности с территориальными органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор в установленном порядке.

323. Качество санитарной обработки помещений, оборудования и других средств, задействованных в технологических процессах, оценивается по каждому объекту оборудования не реже 1 раза в 15 дней.

324. Чистота рук каждого работника контролируется микробиологической лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц.

325. Примерные показатели для оценки результатов контроля санитарно-гигиенического состояния производства приведены в приложении 2.

326. Для проведения микробиологических исследований в лаборатории организации оборудуется бокс, состоящий из двух помещений: бокса и предбоксна, который служит для надевания специальной одежды при входе в бокс.

Бокс должен быть оборудован бактерицидными лампами, количество которых определяют из расчета 2,5 Вт на куб.м. Бактерицидные лампы включаются по окончании работы и уборки помещения в отсутствие персонала на 30 - 60 мин.

Допускается при отсутствии бокса проведение анализов в лаборатории. В этом случае помещение лаборатории должно быть изолированным и оборудованным бактерицидными лампами. Во время проведения посевов должны быть закрыты форточки и двери во избежание движения воздуха. Запрещается использование одного и того же бокса для приготовления закваски и проведения микробиологических исследований.

327. Ежедневно после окончания работы бокс должен быть промыт горячим мыльно-щелочным раствором и вытерт досуха. Один раз в неделю проводится дезинфекция помещения путем протирания всех поверхностей дезинфицирующими растворами по соответствующей для каждого препарата инструкции.

328. Стерилизацию посуды и питательных сред для микробиологических исследований осуществляют в соответствии с действующими ТНПА, для чего выделяется специальное изолированное помещение. В лаборатории должно быть не менее двух автоклавов.

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками. Срок хранения стерильной посуды не может быть более 30 суток. Стерильные среды хранят в холодильнике при температуре 4 - 6 °С не более 14 суток.

329. При организации технологического контроля следует руководствоваться действующими ТНПА.

РАЗДЕЛ 13

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЭКСПОРТЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

330. Организации, планирующие экспорт своей продукции, обязаны иметь экспортный ветеринарный номер, выданный в установленном порядке.

331. При экспорте продукции необходимо выполнять ветеринарно-санитарные и гигиенические требования страны-импортера.

332. Организация за год до планируемого экспорта должна быть включена в план исследований содержания вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения в Республике Беларусь.

333. Необходимым условием экспорта является проведение государственного ветеринарного контроля в соответствии с действующими ТНПА и настоящими Правилами. По результатам контроля составляется формуляр в соответствии с приложением 2.

РАЗДЕЛ 14

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

334. Администрация организации обязана:

создать условия, необходимые для выработки безопасной продукции гарантированного качества;

обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачу экзамена по гигиенической подготовке;

неукоснительно выполнять требования государственного ветеринарного надзора и территориальных учреждений санитарно-эпидемиологической службы;

при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции, и ее возврату из торговой сети;

обеспечить каждого работника организации комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию, выдачу в чистом, исправном состоянии;

выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

довести до сведения всех работающих в организации настоящие Правила, организовать их изучение и обеспечить неуклонное выполнение.

335. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей организаций и начальников (мастеров) цехов.

336. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют органы государственного ветеринарного надзора.

Приложение 1
к Ветеринарно-санитарным правилам
для организаций, осуществляющих
приемку молока, производство, хранение
и реализацию молочных продуктов

Трафарет для резервуара с водой

Резервуар N _____ Объем _____ куб.м Очищен _____ 20__ г.

Продезинфицирован __ _____ 20__ г.

Приложение 2
к Ветеринарно-санитарным правилам
для организаций, осуществляющих
приемку молока, производство, хранение
и реализацию молочных продуктов

Формуляр (протокол)
контроля соответствия молокоперерабатывающего предприятия

Общие положения. Данный формуляр (протокол) содержит элементы требований, касающихся территории предприятий, производственных помещений, технологических процессов и соблюдения гигиены, а также охватывает вопросы, связанные с внутренней системой контроля производства предприятия.

Заполнение формуляра (протокола) для молокоперерабатывающих предприятий позволяет получить полную картину предприятия.

Примечание. В случае установления несоответствий, связанных с качеством воды, состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с

грызунами, требуется их немедленное устранение.

ФОРМУЛЯР (ПРОТОКОЛ)
контроля соответствия N _____

Наименование предприятия: _____

Адрес предприятия (вместе с почтовым кодом и номером телефона): _____

Номера и даты выдачи разрешения на допуск к использованию строительного объекта _____

Применяемые перерабатывающие процессы (производственные коды) и продукт (вид): _____

Соответствие апробированной технологии: соответствует	Количество пунктов формуляра (протокола), имеющих применение: _____
Проектная недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность: _____	Количество пунктов формуляра, не имеющих применения: _____
Фактическая недельная (суточная, месячная) перерабатывающая мощность: _____	Количество "хорошо": _____
	Количество "плохо": _____
	Результат в %: _____

Состав работающих на производстве: _____

Ответственный представитель предприятия: _____

Контролирующие инспекторы: _____	Дата предыдущей инспекции _____ 20__ г.
----------------------------------	---

Система НАССР, применяемая на предприятии: _____

Сертификат соответствия N _____ Дата регистрации _____ г.

I. ЗДАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА				
N п/п	Вопросы	Оценка	Недостатки	Согласования
1	Соответствие мощности и ассортимента выпускаемой продукции проектным параметрам предприятия			
2	Соблюдение поточности технологических процессов. Исключение пересечения путей сырья и			

	готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.			
3	Формирование коллектива предприятия. Наличие подготовленных специалистов предприятия по обеспечению технологических процессов, гигиены предприятия и внутреннего производственного контроля. Система подготовки и переподготовки специалистов, повышение квалификации работающего персонала			
4	Конструкция/поддержание здания. Здание и производственная площадь имеют солидную конструкцию и поддерживаются в хорошем состоянии			
5	Уход за производственной территорией. Территория содержится в чистоте, поэтому нет опасности загрязнения предприятия и молокопродуктов, предназначенных для потребления людьми			
6	Предупреждение нежелательных явлений. Исполнение и размещение предприятия способствуют предупреждению влияния нежелательных факторов, таких как песок, пыль, дым и загрязнение воздуха			
7	Предупреждение появления нежелательных животных. Принимаются соответствующие меры защиты от нежелательных животных, таких как собаки, коты, а также от насекомых, грызунов или птиц			
8	План борьбы с грызунами и насекомыми. Существует программа (план) борьбы с грызунами, насекомыми, в соответствии с которой систематически уничтожаются грызуны, насекомые и др. План соблюдает действующие требования. План реализуется в соответствии с действующими требованиями			
9	Мышеловки. Мышеловки установлены в соответствии с планами			
10	Отопление, освещение, вентиляция. Указанные технические системы должны обеспечивать выполнение технологических процессов и условия для работающего персонала в соответствии с действующими нормативными документами			
11	Величина рабочих мест. Рабочие места настолько велики, что возможно выполнение профессиональных			

	действий в удовлетворительных санитарных условиях			
12	Закрываемые на ключ помещения для нужд людей, осуществляющих контроль. Доступные и соответственно оснащенные, закрываемые на ключ помещения, находящиеся в исключительном распоряжении лиц, осуществляющих контроль			
13	Использование рабочего места, орудий труда и сырья. Они используются исключительно для целей переработки молока			
14	Разграничения между "чистым" сектором и "грязным". Рабочие места спроектированы, оснащены таким образом, чтобы четко разграничивались "чистый" и "грязный" секторы. Целью этого является предупреждение загрязнения молокопродуктов			
15	Действия, вызывающие загрязнения. Помещения, в которых производятся действия, которые могут вызвать загрязнение продуктов или сырья, отделены от остальных производственных площадей			
16	Канализация. Схема канализации предприятия. Устройство системы канализации и ее соответствие нормативным требованиям. Журнал учета аварий и ремонтов. Разделение производственной и бытовой канализации предприятия			
17	План поддержания чистоты (мойки) и дезинфекции. План поддержания чистоты и дезинфекции является основой для систематического поддержания чистоты и дезинфекции. План чистоты (мойки) и дезинфекции реализуется в соответствии с требованиями, определенными в комментарии. Расчеты потребности в дезинфицирующих и моющих средствах			
18	Оборудование и средства, служащие для содержания в чистоте транспортных средств. Предусмотрены оборудование и средства, служащие для мойки и дезинфекции транспортных средств для перевозки сырого молока. Транспортные средства проходят мойку и дезинфекцию после каждого опорожнения. Пломбирование автомолцистерн после дезинфекции			

19	<p>Транспортировка сырого молока. Емкости, резервуары для транспортировки молока на молочные заводы выполнены из гладкого материала, легкого для чистки и дезинфекции, стойкого против коррозии и не переносящего никаких веществ в молоко в количествах, угрожающих здоровью человека, ухудшающих состав молока или его органолептические свойства</p>			
20	<p>Сырое молоко принимается на предприятии при температуре, не превышающей 10 °С. Предприятия не должны принимать молоко без справок, представляемых ежемесячно главным ветеринарным врачом хозяйства и главным ветеринарным врачом района, о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм и предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе, а от индивидуальных сдатчиков - не реже 1 раза в квартал</p>			
21	<p>Сырое молоко, предназначенное для производства молочной продукции, отправляемой на экспорт, соответствует требованиям страны-импортера. Фильтры по определению степени чистоты молока должны сохраняться в течение 5 дней</p>			
22	<p>Помещение, служащее для хранения средств для поддержания чистоты, оборудования, связанного с этим. Имеется соответствующее помещение, закрываемое на ключ, или шкаф для хранения средств для поддержания чистоты и дезинфекции, уничтожения насекомых, инсектицидов и т.п., которые не должны контактировать с пищевыми средствами</p>			
23	<p>Обозначение чистящих и дезинфицирующих средств. Эти средства снабжены надписями, информирующими об их свойствах</p>			
24	<p>Применение чистящих и дезинфицирующих средств. Чистящие и дезинфицирующие средства, а также средства для уничтожения насекомых и тому подобного используются таким образом, чтобы не произошло химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов. Система контроля концентрации дезрастворов. Порядок мойки и дезинфекции резервуаров</p>			

25	Расчеты потребности в воде. Определяются расчеты потребности в питьевой воде для технических и хозяйственно-бытовых целей			
26	План контроля воды. Предусмотрен план контроля воды			
27	Качество воды. Применяемая вода находится под давлением и берется в необходимых количествах из общей водопроводной сети с питьевой водой и / или имеется вода, классифицированная компетентным органом как питьевая вода (что необходимо документировать) с помощью соответствующей системы фильтрации. Журнал учета аварий и ремонтов водопровода			
28	Результаты, касающиеся водопроводной воды			
29	Результаты, касающиеся собственной воды			
30	Результаты, касающиеся запасов воды			
31	Разделение питьевой и промышленной воды. Водопроводы для воды (промышленной) для нужд производства пара, тушения пожара или охлаждения были спроектированы таким образом, чтобы использование ее в других целях было невозможно или исключалось загрязнение продуктов			
32	Обозначение водопроводов и кранов для питьевой и промышленной воды. Схема водопровода предприятия. Водопроводы и краны для промышленной воды необходимо обозначить иным способом, чем для питьевой воды			
II. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА				
1	Размер производственных зон. Производственная зона достаточно велика, чтобы производить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях			
2	Отсутствие непосредственного доступа к туалетам и т.п. Помещения не имеют дверей, окон или люков, ведущих непосредственно к навозохранилищам, выгребным ямам, туалетам, писсуарам и / или сточным канавам			

3	Полы. Полы выполнены из водонепроницаемого, легкого в чистке и дезинфицировании нескользкого материала, без щелей и трещин			
4	Уход за полами. Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии			
5	Наклоны полов/оттоки/сифоны. Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащенные сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами			
6	Отвод сточных вод. Требуется гигиенический отвод сточных вод. Предназначенные для отвода сточных вод оттоки, сточные трубы, канализация чистые и в хорошем состоянии			
7	Стены. Светлые стены с гладкой поверхностью, легкие в обслуживании, прочные и непроницаемые			
8	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии			
9	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками должны быть хорошо уплотнены			
10	Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала			
11	Уход за дверьми. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии			
12	Потолки. Потолки легкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лущение или образование плесени			
13	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии			
14	Конструкция окон и других отверстий. Они сконструированы таким способом, чтобы сделать невозможным накопление грязи и пыли			

15	Уход за окнами и другими отверстиями. Конструкции окон и других отверстий чистые и содержатся в хорошем состоянии			
16	Воздушный обмен. Обмен воздуха достаточен. Образующиеся возможные загрязнения воздуха (испарения) эффективно отводятся			
17	Освещение. Освещение достаточное			
18	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии			
19	Помещения имеют устройства для механического наполнения и соответствующего автоматического закрывания емкостей, приспособленных для упаковки продовольственного молока, подвергнутого тепловой обработке, а также жидких молочных продуктов, если такие операции проводятся предприятием			
20	Предприятие имеет аттестованные устройства для тепловой обработки молока			
21	Оборудование и инструменты. Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из некоррозийного или синтетического материалов, допущенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, которые можно легко очистить и продезинфицировать			
22	Уход за оборудованием и инструментами. Оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии, а поэтому не могут вызвать загрязнение продукта и используются исключительно для переработки молочной продукции			
23	Очистка оборудования и инструментов. Имеется специализированное оснащение для чистки и дезинфекции приборов, инструментов, машин, материалов			
24	Место для мытья рук на отдельных рабочих местах. На каждом рабочем месте, везде, где этого требует производственный процесс, имеется легко доступное место для мытья рук			
25	Исполнение мест для мытья рук. Исполнение/оснащение: краны, обслуживаемые иным способом, нежели вручную, проточная вода, места для мытья			

	<p>рук с соответствующими моющими средствами (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца</p>			
26	<p>Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			
27	<p>Рабочая одежда. Каждое лицо, находящееся на рабочем месте, носит соответствующую, чистую рабочую одежду, обувь и чистый, полностью покрывающий волосы головной убор (при необходимости разовые бактерицидные маски и перчатки)</p>			
28	<p>Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки перед началом работы и в случае необходимости. Возможные раны на руках должны быть защищены водонепроницаемой повязкой</p>			
29	<p>Запрет курения, еды и тому подобного на рабочих местах. На рабочем месте и в складских помещениях действует запрет на курение, питье и еду. Прием пищи должен исключать создание риска выпуска опасной для здоровья потребителей молочной продукции</p>			
30	<p>Медицинская справка на момент приема на работу. Руководство предприятия может доказать, что персонал, принимающий участие в процессе производства, имел на момент принятия на работу санитарные книжки</p>			
<p>III. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</p>				
1	<p>Холодильные камеры. Они должны иметь достаточно места для использования по назначению</p>			
2	<p>Полы. Полы выполнены из водонепроницаемого, легкого в чистке и дезинфицировании материала</p>			
3	<p>Уход за полами. Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			
4	<p>Наклоны полов/оттоки/сифоны. Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащенные сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами</p>			

5	Стены. Гладкие стены холодильных камер легкие в обслуживании			
6	Уход за стенами. Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии			
7	Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены			
8	Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала			
9	Уход за дверьми. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии			
10	Потолки. Потолки плотные и легкие в уходе			
11	Уход за потолками. Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии			
12	Освещение. Освещение достаточное			
13	Уход за оборудованием искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии			
14	Возможность мытья оборудования и конструкций. Материал и конструкция оборудования и приборов позволяют содержать их в чистоте			
15	Уход за оборудованием и инструментами. Указанные в списке оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии			
16	Температура в холодильных камерах. Выполнение холодильной камеры позволяет хранить молоко при рекомендованных температурах			
17	Холодильное оборудование. Используемое холодильное оборудование должно быть достаточным для того, чтобы позволить хранить продукты при температурах, рекомендованных в нормативных документах			

IV. МОРОЗИЛЬНИК: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ

1	Производительность морозильника. В случае холодильного оборудования, используемого для замораживания продуктов, должна существовать возможность быстрого понижения температуры продуктов			
2	Морозильный тоннель. Оборудование обладает оптимальной возможностью понижения при правильном использовании туннеля температуры продуктов, при которой происходит уничтожение паразитов			
3	Рекомендуемая температура. В случае хранения продуктов глубокой заморозки температура в морозильнике не должна быть выше -18 °С (независимо от внешней температуры)			
4	Регистрация данных, касающихся температуры. Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов не менее 2 лет			
5	Конструкция морозильника. Конструкция морозильника легко подвергается чистке			
6	Освещение. Освещение достаточное			
7	Оборудование искусственного освещения. Оборудование искусственного освещения сконструировано таким образом, что загрязнение продукта невозможно при возникновении трещин или другом повреждении			

V. ТУАЛЕТЫ, ВАННЫЕ И РАЗДЕВАЛКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ

1	Количество туалетов. На предприятии имеется достаточное количество туалетов			
2	Размещение туалетов. Туалеты оснащены хорошо работающим смывом и размещены вблизи рабочих мест, но не имеют непосредственного входа с рабочих мест			
3	Стены, потолки и полы туалетов. Стены и полы туалетов гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся			
4	Освещение и вентиляция туалетов. Кабины хорошо освещаются и			

	<p>вентилируются. Санитарное состояние светильников и вентиляции</p>			
5	<p>Уборка туалетов. Туалеты чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			
6	<p>Информация в туалете. В каждом туалете имеется табличка с информацией об обязательном мытье рук после посещения туалета</p>			
7	<p>Место для мытья рук в туалете. В непосредственной близости от туалета имеется место для мытья рук</p>			
8	<p>Исполнение мест для мытья рук. Исполнение/оснащение: краны, обслуживаемые бесконтактным способом, проточная вода, места для мытья рук с соответствующими моющими средствами без запаха (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца</p>			
9	<p>Уход за местами для мытья рук. Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			
10	<p>Личная гигиена персонала. Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки после каждого посещения туалета. Чистоту рук каждого работника следует контролировать микробиологической лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц</p>			
11	<p>Раздевалки. На предприятии имеется достаточное количество раздевалок, оборудованных по принципу санпропускника</p>			
12	<p>Стены, потолки и полы раздевалок. Стены, потолки и полы раздевалок гладкие, легкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся</p>			
13	<p>Соединения стен, полов и разделительных стенок. Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены</p>			
14	<p>Двери. Двери выполнены из прочного, легкого в уходе материала</p>			
15	<p>Уход за дверьми. Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии</p>			

16	Освещение и вентиляция раздевалок. Раздевалки хорошо освещаются и вентируются			
17	Уборка раздевалок. Раздевалки чистые и содержатся в хорошем состоянии			
VI. НАКОПЛЕНИЕ, ВЫВОЗ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, МАТЕРИАЛЫ И ГИГИЕНА				
1	Накопление отходов. На предприятии имеются специальные водонепроницаемые закрывающиеся контейнеры из материала, устойчивого к коррозии			
2	Возможность хранения контейнеров для отходов. Если контейнеры с отходами не вывозятся ежедневно с территории предприятия, на предприятии имеется отдельное от рабочих мест замкнутое помещение для хранения контейнеров с отходами			
3	Отделение инструментов и контейнеров. Отдельно контейнеры и / или инструменты, используемые для отходов, которые не вступают в контакт с продуктами, предназначенными для потребления			
4	Маркировка инструментов для уборки отходов. Контейнеры, инструменты и орудия, предназначенные для использования при перевозке отходов, оснащаются соответствующей маркировкой			
5	Удаление производственных отходов с рабочих мест. С рабочих мест отходы устраняются в соответствии с установленным графиком или сразу после наполнения емкостей, но не менее одного раза в смену в конце каждой смены			
6	Очистка контейнеров для отходов. Контейнеры и / или помещение, в котором собираются отходы, регулярно и тщательно очищаются и дезинфицируются			
7	Профилактика загрязнений и проблем, связанных с отходами. Накопленные отходы не являются источником загрязнения предприятия и других проблем (неприятный запах) для окружающей среды			
VII. СКЛАД УПАКОВКИ И ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ГИГИЕНА				

1	Отдельное помещение для упаковочных материалов. Упаковочные материалы хранятся в отдельном помещении, отделенном от производственных помещений. Их хранение и использование должно исключать загрязнение продуктов			
2	Хранение упаковочных материалов. Хранение в отдельном помещении позволяет предохранять их от пыли и загрязнения			
3	Повторное использование упаковочных материалов. Для повторного использования пригодны только непроницаемые, гладкие и антикоррозийные материалы, которые можно легко очистить и продезинфицировать			
4	Содержание упаковочных материалов. Перед повторным использованием упаковочный материал необходимо тщательно очистить и при необходимости продезинфицировать			
5	Хранение вспомогательного сырья. Вспомогательное сырье хранится отдельно таким образом, чтобы не могло произойти его загрязнение			
VIII. ТРАНСПОРТ				
1	Соответствующий раствор для очистки и дезинфекции средств транспортировки. Должны применяться соответствующие растворы для очистки и дезинфекции средств транспортировки			
2	Установка транспортных средств. Средства транспортировки, предназначенные для транспортировки, построены так, чтобы они могли поддерживать требуемую температуру во время транспортировки			
3	Внутренние стены транспортных средств. Стены транспортного средства изготовлены так, чтобы они не влияли отрицательно на гигиеническое качество молокопродуктов; должны легко поддаваться чистке и дезинфекции			
4	Требования к транспортным средствам. Система для транспортировки молокопродуктов не используется для транспортировки других продуктов, которые могут загрязнять или портить молокопродукты, в случае, если нет гарантии, что после тщательной очистки не произойдет ее загрязнение			

5	Гигиенические требования к транспортным средствам. Молокопродукты перевозятся в чистых и продезинфицированных грузовиках или контейнерах			
IX. ЗАЯВЛЕНИЯ				
1	Маркировка. Идентификационный номер помещается на транспортной упаковке или на большой упаковке; в случае неупакованных продуктов - в сопроводительных документах			
2	Идентификационный номер. Присвоенный идентификационный номер должен обеспечивать идентификацию и прослеживаемость. Эти данные должны быть на упаковке рядом друг с другом, чтобы их можно было легко прочитать			
X. ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА				
1	Организация производственного контроля. Структура и схема производственного контроля, в том числе проведение лабораторных испытаний			
2	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом. Все произведенное сырье, полуфабрикаты и конечные продукты снабжаются характеристикой продукта. Указываются сведения о физических (химических) свойствах и показателях безопасности. Последовательное описание этапов, которым были подвергнуты произведенные продукты, должно соответствовать действительности. Описывается непосредственная упаковка			
3	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение). Имеются правила, определяющие все вопросы, связанные с хранением и распределением. Каждая производственная единица оснащена следующей информацией: дата производства, дата упаковки, дата минимального срока годности, максимальная дата продажи или код. В случае применения кода необходимо описать его значение. Описание группы получателей или потребителей произведенных единиц			
4	Сырье, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным			

	<p>продуктом (продолжение). Описываются органолептические критерии или делается ссылка на действующие правовые положения. Описываются микробиологические требования или делается ссылка на соответствующие правовые положения</p>			
5	<p>Последовательное описание процесса. Схема каждой произведенной единицы. Имеется последовательное описание (схема) всего процесса и отдельных процессов</p>			
6	<p>Критические точки. Критические точки соответствуют указанным. Для каждой критической точки указана норма (допуск). Для каждой критической точки дана информация об угрозе в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. Для каждой критической точки указан способ действия в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. Для каждой критической точки дана информация о контроле, основанном на систематическом взятии проб и количестве проб</p>			
7	<p>Диапазон ответственности. Для каждой критической точки дана информация о лице, контролирующем критические точки, и ответственном лице</p>			
8	<p>Документация. Имеется прозрачная документированная система хранения в хронологическом порядке данных, касающихся проведенного контроля. Имеется документированная система регистрации исправительных средств и результатов их применения. Последовательное описание процесса каждой произведенной единицы (схема)</p>			
9	<p>Сверка фактических данных с запланированными параметрами. Дана информация о требованиях выполнения периодической сверки соответствия фактических данных запланированным параметрам</p>			
10	<p>Сырье. Вспомогательные материалы. Искомые продукты регистрируются; имеется сертификат качества поставщика. Установлено, что полученные от поставщика продукты проходят процедуру гигиенической регистрации и сертификации в установленном порядке и выдается соответствующий документ. Описан способ действия в случае обнаружения несоответствия или при необходимости</p>			

	уведомляется ветеринарная инспекция			
11	<p>Сырье. Полуфабрикаты, конечные продукты и тому подобное из других стран. Документы и сертификаты хранятся в течение 1 года. Об установленных недостатках, связанных с требованиями обозначения, наличия сертификатов и документов, заявлено региональному ветеринарному врачу. В случае если сырье, полуфабрикат происходят с предприятия, не имеющего полномочий от ЕС, разработана дополнительная система контроля продукции</p>			
12	<p>Температурный контроль. Там, где температура обозначена как критическая точка, данные регистрируются и запоминаются в соответствии с указанной частотой. Там, где требование относительно температуры не было соблюдено, применяются исправительные средства. Термограммы должны анализироваться лабораторией и храниться в ней в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник ОТК (заведующий лабораторией). Документированный анализ термограмм проводится ежемесячно заведующим лабораторией, в анализе указываются все причины отклонения от технологических режимов. Анализ доводится до руководителя предприятия</p>			
13	<p>Калибровка измерительной аппаратуры. Предприятие располагает актуальными данными о калибровке используемых на предприятии устройств измерения температуры. Относительно другой измерительной аппаратуры и регуляторов также имеются сведения о проведенной калибровке</p>			
14	<p>Контроль над критическими точками и конечным продуктом. Само предприятие осуществляет контроль на основании описанных критических точек и в соответствии с ним производит регистрацию данных. Возможно ясное прослеживание пути между взятыми образцами и данной партией продукции (например, код образца/код партии). О выявленных недостатках при необходимости уведомить регионального ветеринарного врача</p>			
15	<p>Исправительные средства. В случае обнаружения недостатков применяются исправительные средства. Выявленные недостатки, в отношении которых применяются исправительные</p>			

	<p>средства, тщательно регистрируются.</p> <p>После применения исправительных средств вновь берутся образцы с целью контроля: дало ли использование исправительных средств эффективный результат</p>			
16	<p>Соответствие молочной продукции по радиологическим и другим показателям требованиям СанПин 11-63 РБ 98, ГН-10-17-99</p>			
17	<p>Соблюдение на предприятии методик санитарно-микробиологического и санитарно-технического контроля</p>			
18	<p>Сверка фактических данных запланированным параметрам.</p> <p>Сверка проводится с требуемой частотой на основании описанной системы контроля производственного процесса.</p> <p>Требуемая сверка была проведена в последний определенный срок</p>			
19	<p>Недостатки, связанные со сверкой фактических данных с запланированными параметрами.</p> <p>В ответ на обнаружение ошибок незамедлительно применены исправительные меры</p>			
20	<p>Изменение производственного процесса.</p> <p>Вследствие, например реконструкции, введения новых продуктов, управления производством, состава продукции и т.п., произошло изменение производственного процесса. В связи с этим применена система контроля производственного процесса</p>			
21	<p>План борьбы с насекомыми</p>			
22	<p>План поддержания чистоты и дезинфекции</p>			
23	<p>План контроля воды</p>			
24	<p>Оговорки, касающиеся исправительных средств.</p> <p>Все жалобы (рекламации) записываются, в каждом случае проверяется, насколько они обоснованы и необходимо ли применять исправительные средства. В случае более серьезных жалоб необходимо незамедлительно информировать ветеринарную службу. Установлено, что существенные жалобы (рекламации) записаны и проверены и в случае необходимости применены исправительные средства. В конкретных случаях уведомляется ветеринарная инспекция</p>			
25	<p>Производственная лаборатория.</p>			

Направления исследований, обеспеченность нормативной документацией, оборудованием, персоналом. Аккредитация			
---	--	--	--

Комментарий к заполнению формуляра о контроле

1. В колонке "Оценка" необходимо указать результат:
положительный - хорошо;
негативный - плохо;
не касается - н.к.
2. В колонке "Недостатки" необходимо указать несоответствие инспектируемого критерия действующим нормам и при необходимости приложить к формуляру подробную запись установленного несоответствия или нарушения (с указанием его места, характера, размеров, возможных последствий и т.д.).
3. В колонке "Согласования" указать должностное лицо и срок, предусмотренный или установленный для устранения недостатков.

Оценка предприятия

В соответствии с разделами с I по X: _____ критерия получено:
хорошо - _____ плохо - _____ н.к. - _____

Итоговый результат:

$$\frac{\text{кол-во хорошо} \times 100\%}{\text{-----}} = \%.$$

(148 - кол-во н.к.)

Заключение

Выводы: _____

Результаты контроля обсуждены с руководством предприятия.

Контроль осуществили: _____ (подпись) _____ (И.О.Фамилия)

Заявление предприятия:
Дата _____ нижеподписавшийся _____ исполняющий функцию _____ был ознакомлен с содержанием данного заполненного формуляра (протокола) и не имею ничего против содержащейся в нем информации.

(подпись)

Сделал примечание к формуляру (протоколу) _____ (подпись) _____ (И.О.Фамилия)

Отказался подписать формуляр _____
(подпись)